



SAUVIGNON BLANC

trocken, „Junges Schwaben“ *Fumé Blanc*

Jahrgang:	2022
Boden:	Stubensandstein
Mostgewicht:	96°Oechsle
Erntemenge:	30 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	6,8 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Ausbau:	abgebeert, 60 Std. Kaltmazeration 12 Monate Spontangärung in 300 l und 500 l Holzfässern (1. und 2. Belegung), im Anschluss 4 Monate Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe



Verkostungsnotiz von Evangelos Pattas, Topsommelier:

„Der Wein hat eine wunderschöne Farbe mit Gelbtönen und grünen Reflexen, die Aromatik ist sehr viel schichtig – wie gelbe Früchte, Pfirsich, Exotische Früchte wie Ananas aber auch nach Apfel und Zitrusfrüchte.

Die Aromatik wird auch von einer schönen Würzigkeit geprägt- von Holznoten und Vanille.

Am Gaumen wirkt der Wein unglaublich saftig, fein mineralisch und elegant.

Von Zitrus, Grapefruit, Ananas, Passionsfrucht, Stachelbeeren und Pfirsich dominieren im Geschmack.

Der Wein ist unglaublich animierend und erfrischend- Komplex und elegant“